Velouté de légumes

20mn de préparation

2 ou 3 carottes
2 ou 3 pommes de terre
½ branche de céleri
5cm de blanc de poireau
½ oignon moyen
1 gousse d'ail moyenne
1 ou 2 tomates
1 à 4 branche de persil plat
1CC de gros sel
3 tours de moulin à poivre
20gr de beurre **très froid**
eau (environ 1 litre, selon besoin)

- Introduire les légumes lavés, épluchés, coupés en gros morceaux sauf tomates. Mixer **6 à 8sec. vitesse 3,5**. Puis, verser la moitié des légumes mixés dans le panier de cuisson.
- Dans l'autre moitié restée dans le bol ajouter les tomates, l'assaisonnement et 3 gobelets d'eau.
- Placer panier dans bol et programmer **18mn à 100°C vitesse 1.**
- A la fin de cuisson, verser le contenu du panier dans le bol, ajouter le beurre et mixer **1mn vitesse Turbo**.
- Selon le goût désiré, compléter avec l'eau, et homogénéiser **quelques secondes vitesse 4**. Le velouté est prêt.

Suggestions : Ajouter 1 cube de bouillon ou saupoudrer le potage de cerfeuil haché ou encore remplacer les pommes de terre par une courgette ou aubergine. * Poireau-pommes de terre + menthe poivrée

Potage en Julienne

- Procéder de la même façon jusqu'à la fin de la cuisson.
- Ajouter 1 ½ litre d'eau et régler **2mn à 100°C vitesse 4**.
- Verser le contenu du panier dans la soupière et le contenu du bol par dessus. Mélanger à la cuiller.

created by free version of DocuFreezer